

Zierquittenmarmelade von Maria Althaus



Die Zierquitten von einem Strauch werden nach der Ernte ca. 4 Wochen kühl gelagert.



Danach geschält, halbiert, geviertelt und die Kerne – das sind ganz viele- entfernt.



waschen.

Die Früchte

Der Topfboden wird mit Wasser bedeckt und dann die Früchte hineingegeben.



Ca. eine halbe Tonkabohne reiben Min.

mitkochen für ca. 20

Nun mit dem Zauberstab pürieren. Evtl. etwas Flüssigkeit zugeben. Aufkochen lassen.



Danach



3 zu 1 Gelierzucker,

(ein Drittel der Obstmenge, also nach Gefühl), sowie

4 x Vanillinzucker, gemahlenes Anis, etwas Zimt, evtl. noch Wasser oder echten Quittensaft in die Masse geben. Wieder aufkochen für ca. 4. Min. Ebenfalls mit dem Zauberstab sehr fein pürieren.



Nun mehrere Minuten kochen und heiß in die vorbereiteten, sauberen und heißen Gläser füllen.

Sehr lecker. Leicht säuerlich.

Gelierprobe machen.



Eure Maria Althaus.

Ergibt ca. 21 Minigläser.

(von einem Strauch)